

COMIDA, IDENTIDADE E PATRIMÔNIO: ARTICULAÇÕES POSSÍVEIS

Food, Identity and Heritage: Potential Connections

Luciana Patrícia de Moraes*

RESUMO

A História e Cultura da Alimentação tem se afirmado como um campo de estudos com uma diversidade de enfoques possíveis e, portanto, compreende um arcabouço teórico e conceitual amplo. O presente artigo tem como objetivo entender as variáveis em torno da constituição de discursos identitários a partir da divulgação de pratos típicos regionais, com foco nos casos de Minas Gerais e Paraná. A perspectiva é a da História da Alimentação e o alimento será tomado como prática cultural. Pretende-se contribuir para a reflexão sobre as articulações entre comida e patrimônio, sugerindo possibilidades teóricas e interpretativas acerca desta temática. Inserir a alimentação no universo das relações sociais e a culinária no universo da organização social (no sentido de elaboração de sistemas para organizar e classificar o mundo) pode se constituir em um primeiro passo para a reflexão sobre as culinárias regionais como monumentos de uma cultura e, portanto, passíveis de serem percebidas e reconhecidas como patrimônio – entendido como um dos aspectos de produção e gerenciamento do universo das coisas materiais.

Palavras-chave: culinária regional; patrimônio; identidade.

ABSTRACT

The History and Culture of the Feeding have affirmed as a field of studies with a diversity of possible approaches and, therefore, includes a broad conceptual and theoretical framework. The present article has as objective to understand the variables around the constitution of discourses of identity from the dissemination of regional dishes, focusing on cases of

* Bacharel Ciências Sociais, Mestre em História pela Universidade Federal de Minas Gerais e Doutoranda em História pela Universidade Federal do Paraná. Endereço para correspondência: Rua General Theodorico Gonçalves Guimarães, 130, Xaxim, Curitiba, Paraná, CEP 81720-070. E-mail: luciana.morais12@gmail.com

Minas Gerais and Paraná. The perspective is the History of Feeding and the food will be taken as a cultural practice. It is intended to contribute for the reflection on the joints between food and heritage, suggesting theoretical possibilities and interpretive concerning this subject. To insert the feeding in the universe of the social relations and the cuisine in the world of social organization (in the sense of developing systems to organize and classify the world), can consist in a first step for the reflection on the regional cuisines as monuments of culture and therefore likely to be perceived and recognized as heritage – understood as an aspect of production and management of the universe of material things.

Key words: regional cuisine; heritage; identity.

Tudo se passa como se um determinado regime alimentar revelasse uma ordem do mundo, ou antes, postulasse em seu próprio ato a inscrição possível desta ordem no mundo (CERTEAU; GIARD; MAYOL, 2000, p. 245).

A História da Alimentação tem se afirmado como um campo de estudos consolidado, incorporando uma diversidade de enfoques possíveis e, portanto, compreendendo um arcabouço teórico e conceitual amplo. O conceito de cultura material é uma chave importante para o entendimento da constituição de um território mais propício, na História, para o desenvolvimento dos estudos sobre a alimentação a partir da década de 1960 – a partir daí, a atenção aos sentidos em torno da comida e da culinária ganhou maior relevância.

De acordo com Fernand Braudel, os aspectos fundamentais para a sobrevivência humana (infraeconômicos) constituiriam a cultura material que, em outras palavras, pode ser entendida como “[...] todas aquelas condições, requisitos, circunstâncias em que materialmente, concretamente se produz e reproduz a vida social” (MENESES, 1992, p. 16). A cultura material seria reveladora da organização social na medida em que dá concretude às formas de pensar e agir de uma sociedade, aos seus valores e crenças, desejos e receios.

Nesta perspectiva, os objetos se caracterizam em produtos e vetores de relações sociais (MENESES, 1992) e, assim, os sistemas de objetos podem ser percebidos também como sistemas de classificação. Ecléa Bosi

também chama a atenção para esta dimensão do objeto, remetendo à relação afetiva com os mesmos: a expressividade dos objetos que fizeram parte do cotidiano no passado encontra-se no fato de que representam experiências vividas (BOSI, 1994).

O presente artigo está inserido no quadro de uma pesquisa mais ampla¹, orientada pelo professor Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos, que tem como objetivo contribuir para a discussão em torno das identidades – seu processo de construção, reprodução e reconstrução –, focalizando o lugar e o papel da comida e da culinária. De maneira específica, buscar-se-á entender as variáveis em torno da constituição de discursos identitários a partir da divulgação de pratos típicos regionais, com foco nos casos de Minas Gerais e Paraná. A perspectiva é a da História da Alimentação e o alimento será tomado como prática cultural, ou seja, como sistema de valores que estrutura a percepção e a postura dos indivíduos no cotidiano e, portanto, é fundamental no que se refere à sua identidade e à identidade de seu grupo, ainda que passe despercebido pelos sujeitos (CERTEAU; GIARD; MAYOL, 2000).

Propõe-se aqui, como objetivo particular, contribuir para a reflexão sobre as articulações entre comida e patrimônio, sugerindo possibilidades teóricas e interpretativas acerca desta temática e fazendo uso, em caráter ilustrativo, do material coletado durante o processo de pesquisa.

Neste sentido, se justifica a utilização do conceito de cultura material, forjado por Fernand Braudel para dar início à reflexão: através dele, é possível introduzir a ideia de que sistemas de objetos podem ser entendidos como sistemas de classificação, como foi colocado anteriormente. Inserir a alimentação no universo das relações sociais e a culinária no universo da organização social (no sentido de elaboração de sistemas para organizar e classificar o mundo) pode se constituir em um primeiro passo para a reflexão sobre as culinárias regionais como monumentos de uma cultura e, portanto, passíveis de serem percebidas e reconhecidas como patrimônio – entendido como um dos aspectos de produção e gerenciamento do universo das coisas materiais (MENESES, 1992, p. 16).

Ações governamentais específicas datadas da primeira metade da década de 1980 serão tomadas como ponto de partida para se pensar as

1 Pesquisa que culminará em tese de doutoramento vinculada ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná.

culinárias regionais em sua articulação com a ideia de patrimônio. O que se pretende é sugerir caminhos possíveis para a análise, através de algumas ferramentas conceituais. Tratam-se de considerações iniciais a respeito desta temática e pretende-se que se constituam em um instrumento para fomentar a discussão e buscar maior profundidade no debate. É, portanto, com este intuito que também se fará uso de trechos da documentação utilizada como fonte no trabalho de dissertação *Culinária típica e identidade regional* (MORAIS, 2004).

1. *Questões exploratórias*

Em 1984, a Fundação Cultural de Curitiba² divulgou documento intitulado *Política de cultura do município*: diretrizes e ação, com a intenção de explicitar a percepção dos gestores em relação à ideia de cultura e aos bens culturais da cidade, sublinhando:

Cultura não é apenas o teatro iluminado do centro da cidade no sábado à noite. É também o que faz – ou aspira fazer – o morador do Xaxim ou Boqueirão no sábado à noite. E em todos os outros dias e horas da sua vida. Porque o que a nova gestão da Fundação Cultural de Curitiba entende como cultura é o que a população come e pensa, veste e imagina, como arruma a casa e como faz política, como fala e se casa, pinta e dança, canta e escreve, sonha e sofre (FUNDAÇÃO CULTURAL DE CURITIBA, 1984, s.p.).

Em março de 1985, o governo estadual de Minas Gerais nomeou um grupo de trabalho para elaborar o *Projeto culinária típica mineira* para a difusão e a preservação da culinária mineira³. Entre os objetivos do projeto, figurava a valorização da culinária mineira como bem cultural.

2 Órgão vinculado à Prefeitura Municipal de Curitiba, responsável pela gestão das políticas públicas voltadas para a cultura no município.

3 Resolução nº 34, de 1985, do governo estadual de Minas Gerais.

O projeto do governo estadual de Minas Gerais explicitava o entendimento da culinária como bem cultural a ser valorizado. Ainda que de maneira menos evidente, a administração municipal de Curitiba também revela esta percepção, na medida em que afirma entender como cultura, entre outros aspectos, o que a população *come e pensa*.

Mas por que o poder público se interessou em tratar a culinária como bem cultural? Por que isto se deu na primeira metade da década de 1980? Em que perspectiva a culinária estava sendo percebida? O que se considerava comida típica? Estas foram algumas das perguntas fomentadas pela análise da documentação.

Além disso, nestes atos, o poder público direcionou o olhar para manifestações culturais que durante muito tempo estiveram ausentes das reflexões sobre o patrimônio em âmbito federal, estadual ou municipal. Neste sentido, duas outras questões foram suscitadas. Primeiramente, a necessidade de situar a discussão sobre a comida como bem cultural no interior de um processo dinâmico:

[...] a reformulação do patrimônio em termos de capital cultural tem a vantagem de não representá-lo como um conjunto de bens estáveis e neutros, com valores e sentidos fixos, mas sim como um processo social que, como o outro capital, se acumula, se renova, produz rendimentos de que os diversos setores se apropriam de forma desigual (CANCLINI, 1994, p. 97).

Em segundo lugar, e como desdobramento da colocação acima, o próprio fato de que o poder público é quem garante a salvaguarda dos bens patrimoniais, impõe a necessidade de se considerar como variável relevante a possibilidade dos usos ideológicos do patrimônio, suas nuances e seus limites.

Estas questões deram origem às reflexões acerca das articulações possíveis entre comida, identidade e patrimônio aqui presentes e nortearam a organização dos tópicos apresentados. Sem a pretensão de esgotar as possibilidades de análise da temática, e entendendo sua complexidade, propõe-se um caminho a partir de algumas ferramentas teórico-metodológicas específicas. Desta maneira, mais do que responder a estas perguntas, pretende-se sugerir possibilidades analíticas.

As questões conceituais acerca do patrimônio são mais complexas do que se esboçou até aqui e é importante lembrar que o debate tem se desenvolvido bastante nas últimas décadas. Nos tópicos seguintes, voltaremos a alguns pontos que tocam nesta discussão, na medida em que contribuirem para a inserção da culinária regional neste contexto.

Em síntese, o entendimento do patrimônio de uma sociedade como cultura material e como capital cultural pode contribuir para uma análise coordenada do tema, considerando as demais esferas da vida social. É importante lembrar que, conforme sublinha Meneses, isolar o problema do patrimônio significa afastar o homem do essencial de sua existência (MENESES, 1992, p. 18). O patrimônio cultural de uma sociedade deve também fazer referência ao cotidiano; é nesta perspectiva que a culinária regional se legitima como objeto de análise e, antes disso, como bem cultural.

2. *Os sentidos da culinária*

Sendo o culto ao passado elemento básico da formação da consciência nacional, deverão ser incluídas nos currículos escolares, de nível primário, médio e superior, matérias que versem o conhecimento e a preservação do acervo histórico e artístico, das jazidas arqueológicas e pré-históricas, das riquezas naturais, e da cultura popular [...] (COMPROMISSO DE BRASÍLIA, abril de 1970, p. 2).

Os saberes e fazeres culinários, enquanto bens culturais passíveis de registro e proteção, são parte do que se denominam, atualmente, *novos patrimônios*; denominação que, em si, confronta a ideia de reconhecimento apenas das grandes obras de *pedra e cal*. Para que os chamados *novos patrimônios* adquirissem legitimidade, foi necessário que, primeiramente, se considerasse a diversidade cultural como variável fundamental. A partir daí, o reconhecimento do valor de obras modestas e vinculadas à cultura popular como monumentos, da mesma forma que grandes obras de uma cultura dominante. Por fim, foi imprescindível, para que a comida juntamente com outras expressões culturais almejassem este *status*, a institucionalização da

discussão acerca da intangibilidade de certos bens culturais e a necessidade de registro e proteção a este patrimônio imaterial.

No início da década de 1970, quando foi redigido o Compromisso de Brasília, esta discussão ainda não havia se institucionalizado. No entanto, a análise das cartas patrimoniais revela, mesmo antes disso, pistas de mudanças na concepção de patrimônio que fomentaram a discussão que culminou na formulação da ideia de patrimônio imaterial. Já em 1964, a Carta de Veneza deixa claro o que se entendia como patrimônio naquele momento: “[...] não só as grandes criações, mas também as obras modestas, que tenham adquirido, com o tempo, uma significação cultural” (CARTA DE VENEZA, maio de 1964, p. 2). O trecho que abriu este tópico, por sua vez, revela a relação estabelecida entre patrimônio e identidade (ao estabelecer relação entre o passado e a consciência nacional), bem como a possibilidade de monumentalização de bens da cultura popular. Nestes dois documentos, a ideia de monumento ainda é essencialmente ligada à concretude dos bens, mas o texto de ambos permite vislumbrar um caminho para a discussão que se instaurou posteriormente sobre os bens intangíveis. A relação entre o material e o imaterial, por exemplo, é sugerida pela Carta de Veneza, quando sustenta que “[...] o monumento é inseparável da história de que é testemunho” (CARTA DE VENEZA, maio de 1964, p. 2).

O entendimento da comida como prática cultural e como patrimônio, como bem cultural intangível passa, portanto, pela sua percepção como signo, como emblema. Neste sentido, uma vez que o foco da discussão aqui pretendida recai sobre as cozinhas regionais, antes mesmo de tratar da monumentalização destas cozinhas, faz-se necessário percorrer alguns caminhos interpretativos que se debruçaram sobre a comida como vetor de identidade.

As raízes da abordagem adotada nesta pesquisa remontam às primeiras décadas do século XX, quando Émile Durkheim e Marcel Mauss, a partir de análises diferenciadas, demonstram como as práticas alimentares e os ritos em torno delas contribuem para o estabelecimento, o reforço e a reprodução do elo; em outras palavras, para a coesão social. Em *As formas elementares da vida religiosa*, Durkheim dá atenção aos tabus alimentares e seus significados simbólicos ao tratar do consumo periódico do animal totêmico nos clãs e colocar que refeições realizadas em comum podem promover a criação de laços de parentesco (DURKHEIM, 1996). Mauss diz

algo parecido: nas refeições em comum, cada um participa da substância do outro (MAUSS, 1971). Neste sentido, a comunhão alimentar insere os homens em um *continuum*, ou seja, os que comem juntos hoje passariam a ter os mesmos antepassados (ainda que estejamos falando de simbolismo).

No âmbito da história, o aumento do volume de publicações preocupadas com a temática da alimentação tem estreita relação com o movimento dos *Annales*, que teve impacto fundamental para o desenvolvimento teórico-metodológico do campo. Neste sentido, a trajetória da História da Alimentação e das publicações dedicadas ao tema pode ser acompanhada ao se observar a dinâmica dos *Annales* e as abordagens predominantes nas três gerações que os estudiosos do grupo identificam. As raízes teórico-metodológicas dos estudos que privilegiam a percepção dos sentidos em torno da comida se localizam principalmente após o início dos anos de 1970, embora seja possível identificar, já na obra da chamada primeira geração dos *Annales*, pistas para este enfoque.

Roland Barthes é um autor significativo. Em 1961, ainda na geração de Braudel, identificada pela predominância da abordagem econômica e métodos quantitativos, quando a Revista *Annales ESC* publicou três boletins destinados à alimentação, Barthes marcou presença com o artigo “Pour une psycho-sociologie de l’alimentation contemporaine” (1961). Neste texto, ao tratar do significado das diferenças alimentares entre culturas, foge do padrão quantitativo dos artigos publicados que, por sua vez, refletia a tendência dos estudos sobre alimentação na época. Define sistema alimentar como sistema de comunicação, como linguagem. Em sua obra, é possível identificar a percepção do alimento como signo que transforma uma imagem construída socialmente em consciência individual e, desta maneira, pode conformar identidade social (BARTHES, 1961, 1975).

É importante sublinhar, no que se refere especificamente a esta pesquisa, que se a identidade é vista como construção cultural, parte-se também do pressuposto de que isto não a torna menos eficaz ou real: ainda que seja construída, cria raízes, influencia a percepção de mundo e os comportamentos cotidianos e, portanto, não pode ser vista ou tratada como virtual simplesmente. É preciso, pois, entender sua dinâmica, seus movimentos intrínsecos, que não se limitam a moldar as atitudes, mas também sofrem influência da vivência do homem comum. Através da reflexão sobre a cultura alimentar, a culinária e a comida, a ideia é tornar perceptível sua

relação com outros aspectos da vida social. Entende-se que compreender as relações e o imaginário em torno da comida constitui mecanismo para a compreensão da dinâmica histórica e cultural das sociedades.

Partindo de um ponto de vista que entende que os documentos trazem consigo sistemas de representações, é possível dizer que o documento *Política de cultura do município: diretrizes e ação*, bem como o *Projeto Culinária Típica Mineira*, ambos citados anteriormente, são fruto de um momento histórico em que a comida, entendida como elemento identificador das peculiaridades culturais de cada região, passou a ser vista como bem cultural intangível. E foi a partir deste entendimento que se abriu caminho para que aquilo que fosse considerado comida típica regional pudesse ascender ao *status* de patrimônio.

É fundamental, então, estabelecer uma diferença analítica: antes mesmo das discussões acerca do reconhecimento de bens intangíveis como patrimônio, a associação de alguns pratos a regiões específicas já era estabelecida no Brasil. O *Guia Quatro Rodas* de 1967, por exemplo, contém um tópico denominado “Pratos típicos brasileiros”⁴. Nele, foram identificados como preparações típicas de Minas Gerais o aluá, a baba-de-moça, o feijão tropeiro e o tutu à mineira. Já no caso do Paraná, o barreado foi o prato típico relacionado. No ano de 1970, a mesma publicação trouxe no tópico “Os estados e territórios” o barreado, a canjica e o churrasco como pratos típicos paranaenses e, em Minas Gerais, reapareceram o feijão tropeiro, a baba-de-moça e o tutu à mineira, além da galinhada e dos queijos. É interessante notar, no entanto, nestas publicações, que, ao contrário do que aconteceu posteriormente no *Guia Quatro Rodas*, as especialidades dos restaurantes listados em cada cidade, com poucas exceções, não foram relacionadas. Uma interpretação possível é a de que o consumo das tradições e das identidades através do consumo destes pratos típicos ainda não estivesse consolidado. Neste sentido, é pertinente se perguntar: como a comida ascende ao *status* de patrimônio? O que caracteriza uma cultura regional? Mais especificamente, para os objetivos aqui propostos: do que falamos quando nos referimos a uma comida regional?

4 O *Guia Brasil Quatro Rodas* é uma publicação anual da Editora Abril, editada desde 1966 até a atualidade. Nascida como edição especial da revista *Quatro Rodas*, já na segunda edição foi publicada de forma autônoma, trazendo informações sobre turismo, estradas, hotéis e restaurantes em diversos municípios do país, além de trazer mapas para orientar o leitor/viajante.

De maneira sintética, estamos nos referindo aos pratos definidos como identificadores de uma região; a modos de fazer, de usar a cozinha e utensílios domésticos, bem como de consumir os alimentos, caracterizados como comuns a um grupo social. Na medida em que esta cozinha se refere ao passado e aos antepassados, insere-se na dinâmica histórica e cultural. Na medida em que, para identificar, passa por cima de diferenças internas, torna-se um espaço de disputa material e simbólica.

O *Projeto culinária típica mineira*, do governo estadual de Minas Gerais e o documento *Política de cultura do município*: diretrizes e ações, formulado pela Fundação Cultural de Curitiba, inserem-se em um contexto mais amplo de valorização de aspectos culturais, até então invisibilizados, como cultura e patrimônio. Vale lembrar que o debate sobre esta temática vinha se desenvolvendo na comunidade internacional, podendo ser antevisto mesmo em documentos como a *Carta de Veneza* (1964) e o *Compromisso de Brasília* (1970), mencionados anteriormente. Mas é bastante interessante sublinhar que o momento específico em que as ações governamentais mineira e curitibana se inserem coincide com o período em que se inscreve a *Declaração do México* (1985), resultado da Conferência Mundial sobre as Políticas Culturais.

Este documento sustentava como cultura não só os traços distintivos materiais, mas também os espirituais, intelectuais e afetivos de um grupo social. Neste documento, também está presente a seguinte afirmação, extremamente eloquente quanto à contextualização das ações dos governos de Minas Gerais e Curitiba aqui utilizadas:

A comunidade internacional considera que é um dever velar pela preservação e defesa da identidade cultural de cada povo.

Tudo isso reclama políticas culturais que protejam, estimulem e enriqueçam a identidade e o patrimônio cultural de cada povo, além de estabelecerem o mais absoluto respeito e apreço pelas minorias culturais e pelas outras culturas do mundo. A humanidade empobrece quando se ignora ou se destrói a cultura de um grupo determinado (DECLARAÇÃO DO MÉXICO, 1985, p. 2).

Canclini, em sua análise do patrimônio nacional, sublinha que:

Se é verdade que o patrimônio serve para unificar uma nação, as desigualdades na sua formação e apropriação exigem que se o estude, também, como espaço de luta material e simbólica entre as classes, as etnias e os grupos. Este princípio metodológico corresponde ao caráter complexo das sociedades contemporâneas (CANCLINI, 1994, p. 97).

Esta mesma perspectiva pode ser utilizada como ferramenta para discutir a patrimonialização das culturas regionais. No caso de Minas Gerais, por exemplo, percebe-se que a imagem da cultura regional divulgada para o restante do Brasil é segmentada. Privilegiam-se o ciclo do ouro, o tropeirismo e a fazenda como um momento, uma atividade e um local intrinsecamente relacionados com a história do Estado. Neste movimento, omite-se a coexistência de outros referenciais significativos para a sociedade; a multiplicidade da cultura mineira. No caso do Paraná, por outro lado, com algumas variações de acordo com a data da publicação, o *Guia Quatro Rodas* traz o barreado por excelência como prato típico do Paraná – um prato associado ao litoral. Através da omissão de pratos tradicionais associados a outras regiões do Estado, de certa maneira, cria-se uma invisibilização da polifonia da cultura paranaense⁵.

No entanto, ainda que seja fundamental considerar estes elementos relativos aos usos políticos do regionalismo, ao se lançar o olhar sobre a comida regional na perspectiva de patrimônio, é importante dizer que isto não a torna menos significativa para a compreensão da dinâmica cultural e dos processos sociais. Da mesma maneira, não a torna menos eficaz como veículo de comunicação de certa imagem da região.

5 Não se trata, aqui, de afirmar que esta divulgação do barreado seja puramente estratégia política, estabelecendo uma relação de causalidade. Entendendo a complexidade da temática, procura-se evidenciar de que maneira a eleição de alguns pratos em detrimento de outros tem eloquência.

3. *Culinária e discurso*

Faz-se necessário aqui, antes de avançar a discussão sobre a comida como patrimônio, esclarecer as dimensões do poder a serem consideradas na análise desta temática. Georges Balandier oferece uma interpretação interessante, que faz um duplo movimento: associa o poder político à tradição e identidade e, ao mesmo tempo, à necessidade de encenação e criação de símbolos para se legitimar. Para ele, o exercício do poder somente através da força ou da racionalidade não se sustenta.

[...] O passado coletivo, elaborado em uma tradição, em costume, é a origem da legitimação. É uma reserva de imagens, de símbolos, de modelos de ação; permite empregar uma história idealizada, construída e reconstruída segundo as necessidades, a serviço do poder presente. Este gere e assegura seus privilégios colocando em cena uma herança (BALANDIER, 1982, p. 7).

Para o caso de Minas Gerais, um aspecto fundamental sobre a construção da *mineiridade*, apontado por Otávio Dulci, diz respeito à divisão entre *as minas* e *as gerais* (DULCI, 1988). Tal separação evidenciaria tanto a diversidade do estado quanto os conflitos de interesse entre o centro e a periferia. Forjar um mito único de identidade mineira significou aparar arestas e homogeneizar uma cultura diversa e com elementos por vezes conflituosos. Esta análise revela a complexidade que envolve a discussão e pode ser especialmente interessante se o Estado deixar de ser percebido como um instrumento de classe de maneira simplificada. Sem desvincular a formação do Estado Moderno do desenvolvimento do capitalismo, é necessário considerar também o desenvolvimento histórico de uma certa autonomia do Estado que, para além de garantir a acumulação capitalista, tem também a necessidade de se legitimar (BREPOHL DE MAGALHÃES, 2001). Para garantir sua continuidade, é necessário que o Estado realize um acúmulo de poder. Neste sentido, é necessário que recorra a emblemas reconhecíveis pela sociedade. A construção da identidade, portanto, mesmo em seu sentido ideológico, passa necessariamente pelo recurso a especificidades históricas reais, organizadas de modo particular, através da apropriação e mitificação de tais especificidades.

Para ilustrar a cadência entre história e mito, recorro ao feijão tropeiro e seu significado no discurso da mineiridade⁶. Trata-se de uma preparação que remete à história de Minas Gerais. Em estudo anterior as fontes consultadas – livros de culinária e entrevistas diretivas – fizeram uma relação direta do tropeirismo com a formação social mineira, entendendo o prato como uma representação do mineiro. Neste contexto, percebe-se uma preocupação em estabelecer uma conexão histórica entre a atividade e a formação da sociedade e da culinária mineira (MORAIS, 2004).

Teve os tropeiros, né? [...] Tem o feijão tropeiro, por ser uma comida mais fácil de fazer, porque eles misturavam o feijão, a farinha, levava a linguiça, e ali misturavam tudo. A comida típica que eu considero é essa comida tradicional mesmo, dos antepassados (MANSUR, 2003).

Era inacreditavelmente difícil abastecer as minas com o precioso sal, as mudas, as sementes, os utensílios mais elaborados, as roupas e as louças. A tropa tinha que vencer montanhas e serras para trazer do litoral e de outras regiões, até o coração das minas, os produtos de que careciam: tudo carregado em bruacas de couro e no lombo dos burros (NUNES; NUNES, 2001, p. 42).

Arrisco-me aqui a colocar o tropeiro como símbolo maior da mineiridade, ao menos no que se refere ao contexto da *linguagem culinária*. Ainda que, quando perguntados sobre os antepassados dos mineiros, os entrevistados não tenham se referido a ele durante a pesquisa realizada, as fontes tomadas demonstram a força de sua imagem na configuração da identidade mineira: o prato consta na lista das preparações cujas receitas coincidem nos três livros consultados na referida pesquisa⁷.

6 Sobre a mineiridade, consultar: ABDALA, Mônica C. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: Edufu, 1997; ARRUDA, Maria Armanda do Nascimento. *Mitologia da mineiridade: o imaginário mineiro na vida política e cultural do Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1999.

7 CHRISTO, Maria S. L. *Fogão de lenha: 300 anos da cozinha mineira*. 7. ed. Petrópolis: Vozes, 1986; CHRISTO, Maria S. L. *Minas de forno e fogão*. São Paulo: Ática, 1984. (Minas de livros); São Paulo: Papagaio, 2002; NUNES, Maria Lúcia Clementino; NUNES, Márcia Clementino. *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*. Belo Horizonte: Ed. da autora, 2001.

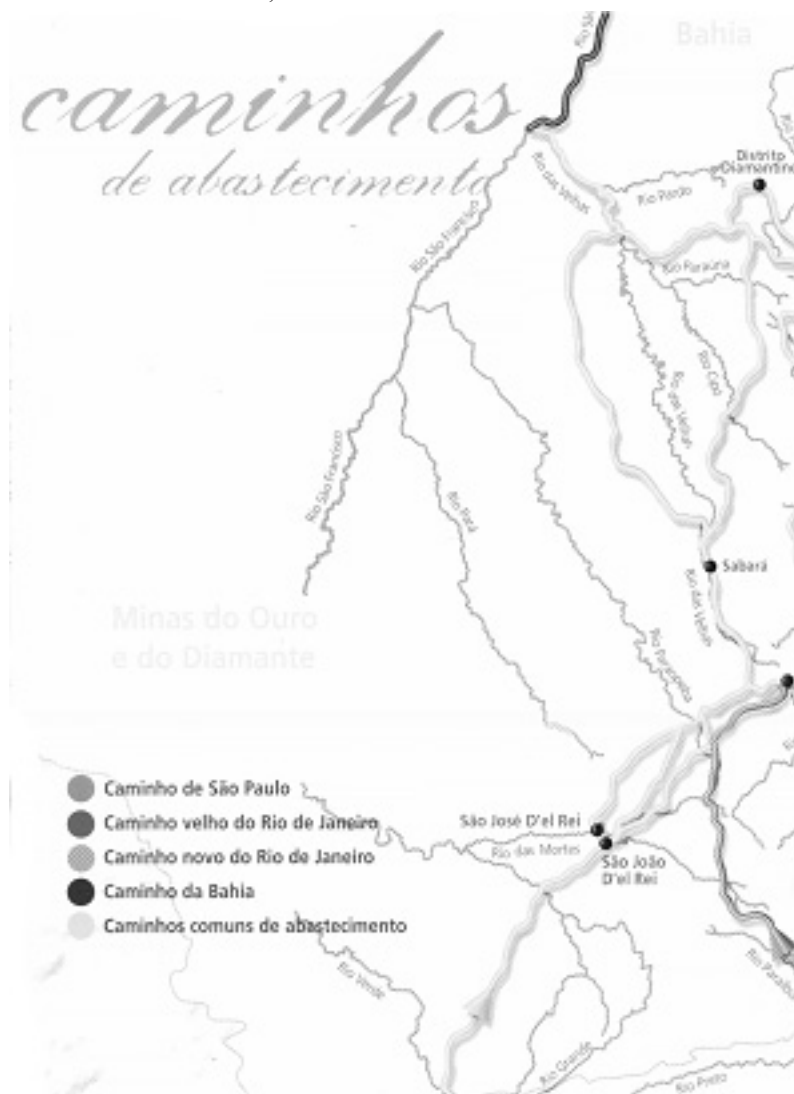
A apropriação simbólica do tropeiro remete para a dimensão lacunar do discurso da mineiridade. Ressalto, primeiramente, o fato de que o tropeiro não foi um elemento com presença exclusiva em Minas Gerais. No entanto, os estudos sobre comércio de gêneros na Capitania (depois Província) de Minas Gerais mostram que, nesta região, teve importância fundamental para o desenvolvimento econômico e social. Esta apropriação parece ter vindo daí, desta presença na literatura sobre Minas, e tende a supervalorizar a figura do tropeiro nas terras mineiras, chegando quase a sugerir sua exclusividade no contexto da história mineira. Assinalo também uma descontextualização espaço-temporal de sua imagem. O tropeiro é retirado do universo colonial, imperial (e até republicano brasileiro) para ser inserido num contexto atemporal: é estabelecido como antepassado sem que se pergunte quem foi e de onde veio.

Além disso, uma análise do mapa da figura 1, abaixo, remete para os significados em torno do tropeiro e do tropeirismo. Dando relevo ao espaço geográfico de Minas Gerais – chegando inclusive a omitir regiões importantes para a atividade como o Rio Grande do Sul e a região da Província de São Paulo que posteriormente se emancipou dando origem ao Paraná –, revela ao mesmo tempo a importância geográfica e econômica da região e da atividade tropeira no imaginário sobre o *ser mineiro*. Desta maneira, arrisco-me a dizer que a escolha desta imagem para compor o livro de D. Lucinha e Márcia não foi aleatória. Para fundamentar minha afirmativa, lembro que no livro e no restaurante de propriedade das autoras existe uma distinção entre a *cozinha do tropeiro* e a *cozinha da fazenda*, indicando, mais uma vez, a apropriação e a supervalorização da atividade tropeira pelos mineiros e pela mineiridade.

Este imaginário acerca do tropeiro e de sua atividade e alimentação, nos livros e nos relatos dos entrevistados, é permeado por construções que ultrapassam o que a historiografia relata. A obra de D. Lucinha e Márcia faz uma descrição da atividade, recorrendo à bibliografia sobre o tema, mas dando, principalmente, um tom memorialista a tal descrição. Nela, a cozinha do tropeiro, devido às circunstâncias, era seca e ambulante.

O fogão era uma trempe de ferro fincada ao chão, com alças, onde se dependuravam as panelas. Estas eram aquecidas com uma boa dose de garrancho, formando uma fogueira. As co-

FIGURA 1 – HISTÓRIA DA ARTE DA COZINHA MINEIRA POR DONA LUCINHA, P. 2.



lheres e os caldeirões eram de ferro, material que resistia aos penosos caminhos. [...] Depois de arrancharem, os tropeiros cuidavam da despensa [...]. Procurava-se pelos arredores do rancho brotos nativos, milho verde e mandioca para ajudar no cardápio. A primeira coisa a fazer era cozinhar o feijão, e em seguida, fazer o arroz ou a canjiquinha. As carnes já prontas facilitavam muito o trabalho. [...] O doce usado era a rapadura, que servia como sobremesa. A rapadura também era misturada ao café e à farinha torrada: a jacuba. Os tropeiros faziam muito uso da jacuba. [...] O tira-gosto era feito de lambaris pescados com peneiras, e salgados para se conservarem. Torresmo e mandioca fritos faziam a festa. Durante o período de preparação da comida, se banhavam no rio. Em seguida, serviam-se de tira-gosto e pinga. Proseando, colocavam a vida em dia. Após a refeição, afinavam as violas e cantavam modinhas até o sono chegar (NUNES; NUNES, 2001, p. 137).

A descrição acima dá a dimensão de como o discurso neste livro é estruturado. É fundamentado na bibliografia sobre o tema, mas o tom literário aproxima as autoras da cena descrita e legitima a incorporação de elementos que talvez não estivessem presentes no universo do tropeiro, tais como sobremesa e tira-gosto, com a conotação que têm na citação.

4. Cozinha regional, ressignificações e patrimônio

Quando se trata daquilo que comumente se denomina cozinha típica regional, interessa a materialidade das identidades; a forma pela qual estas identidades comunicam o pertencimento a uma cultura. A apropriação da figura do tropeiro no processo de construção da identidade mineira ilustra este processo.

Retomando os documentos governamentais que se constituíram em ponto de partida para a reflexão empreendida aqui, tomando as manifestações populares e a culinária como cultura, mais do que protetores de uma cultura a ser guardada tais documentos associam estas instâncias governamentais ao papel de resgate de uma cultura invisibilizada, mas fundamental para

a configuração de Curitiba e Minas Gerais. É neste sentido que se torna pertinente pensar as comidas tidas como tradicionais sob o ponto de vista do patrimônio cultural.

Nestor Canclini define como patrimônio o que um grupo considera como sua cultura própria, específica, e que, portanto, o identifica entre os demais (CANCLINI, 1994). Constituindo-se em espaço de disputas políticas, o patrimônio cultural expressa noções e valores compartilhados por um grupo e também é um lugar de cumplicidade social. Nesta medida, como foi colocado anteriormente, tende a ocultar os conflitos inerentes à sociedade. Jacques Le Goff indica a relação entre o monumento e o passado. “O *monumentum* é um sinal do passado. Atendendo às suas origens filológicas, o monumento é tudo aquilo que pode evocar o passado, perpetuar a recordação” (LE GOFF, 1984, p. 95).

Os monumentos que compõem o patrimônio de uma cultura dão concretude ao discurso acerca desta cultura, à identidade do grupo. Tais objetos tramam uma urdidura que reapresenta ao grupo seu passado de maneira concreta⁸. Assim, a identidade baiana é, por vezes, exaustivamente associada aos referenciais materiais atribuídos a uma africanidade. Da mesma maneira, os elementos da chamada mineiridade podem ser vistos a partir de um viés que os considere monumentos: o tropeiro, o movimento da Inconfidência Mineira e seus personagens, a montanha, a mineração e, por que não, a cozinha, a comida, o consumo alimentar etc. Estes pontos de referência, ao integrarem um conjunto de imagens definido como cultura de cada região, tomam significados que não tinham em seu contexto de origem; são retirados deste contexto e ressignificados; transformados em signo, em mito.

A culinária é um dos modos pelos quais as identidades assumem materialidade. A comida típica não é qualquer comida; representa experiências vividas, representa o passado e, ao fazê-lo, o coloca em relação com os que vivenciam o presente. O ambiente muitas vezes performático que cerca o consumo do barreado nos restaurantes de Antonina, Morretes e Paranaguá pode ser interpretado como chave de conexão entre o passado

8 Sublinho aqui outra discussão, na qual não entrarei, mas se faz presente de outras maneiras neste trabalho: a representação constitui uma re-apresentação e, assim, não pode ser tomada como um duplo do que se apresentou. Sobre o passado então, as representações em torno dele não o reproduzem (não fazem com que aconteça de novo), mas caracterizam interpretações deste passado.

e o presente: é comum, por exemplo, que o garçom ensine ao cliente como preparar o prato, introduzindo-o, desta maneira, no universo das experiências vividas no passado⁹.

Desta maneira, o ambiente que cerca este tipo de cozinha comumente também se cerca de monumentos a essa memória. Krzysztof Pomian caracteriza estes objetos-monumentos que carregam um significado que os ultrapassa (que não está diretamente dado aos sentidos) como semióforos, mediadores entre o mundo daqueles que os observam e o mundo que representam (POMIAN, 1994). Neste sentido, a culinária típica teria em comum com as exposições museológicas e as coleções o fato de explicitar a cultura humana; são materialidades que representam o invisível.

Para o caso mineiro, por exemplo, percebe-se um movimento de construção histórica de Minas a partir da construção do significado de alguns objetos. O ambiente da comida típica mineira é formado por objetos semióforos (portadores de significado) que auxiliam na reprodução do imaginário acerca de Minas Gerais; imagens que caracterizam, identificam e especificam o mineiro; símbolos da mineiridade. Mas estes símbolos não são naturalmente dados; são construídos no mesmo processo da construção da mineiridade. A fazenda, as panelas antigas, os tachos de ferro e cobre aparecem como objetos pertencentes ao cotidiano dos antepassados.

No entanto, esse discurso também contém elementos que ultrapassam um certo *discurso oficial*. É uma interpretação aberta, até certo ponto, e que por este motivo também deixa brechas para interpretações ao se difundir. Tal como o passado, que, segundo Halbwachs (1990), é desfigurado no processo de remanejamento feito pelos velhos, a identidade também é *desfigurada* pelas pessoas e reconstruída, segundo suas ideias e ideais. Neste processo, o imaginário individual e também grupal é recomposto; muda conforme a narrativa, incorporando elementos advindos da experiência de vida do narrador. O entendimento da fluidez do conceito de identidade permite compreender a possibilidade de múltiplas apropriações¹⁰.

O livro *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha* demonstra esta apropriação do discurso de mineiridade e sua expressão,

9 Sobre o barreado como referencial identitário, cf. GIMENES, M. H. S. G. *Cozinhando a tradição: festa, cultura e história no litoral paranaense*. Tese (Doutorado em História) - Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2008.

10 Ainda que tais apropriações também sofram limitações de outros aspectos da vida social.

imbuída de lembranças, caracteriza a própria forma de organização da obra (NUNES; NUNES, 2001). O recurso aos saberes históricos sobre a culinária e a sociedade da região é recorrente; é possível percebê-lo ao longo de toda a obra.

Os registros dizem que muitos morriam de fome com as mãos cheias de ouro. Sofriam menos os índios e, mais, os negros. Como a intuição é a minha ciência, ocorre-me pensar que essa afirmação deve ser tomada como relativa. Os negros viviam e conheciam costumes tribais, assim como os índios. [...] enfim, podemos deduzir que a desnutrição entre os negros se deveu mais à insuficiência do que à qualidade do que se comia (NUNES; NUNES, 2001, p. 38).

O hábito de se comer com as mãos prolongou-se por muito tempo, mesmo depois de generalizado o uso do talher. Vi muita gente comer “de capitão” e “de arremesso”. Nós mesmos comíamos “de capitão”. Na casa de Vovó Virgínia todas as crianças comiam assim (NUNES; NUNES, 2001, p. 44).

Como a leitura destes trechos indica, no entanto, esta história é contada por D. Lucinha, e é através de sua interpretação que se pode visualizar tal história (a impressão que se tem ao ler o livro é a de que, em todos os momentos, D. Lucinha está relatando o que viu e viveu).

5. Comida regional: tempos sobrepostos

Portanto, atenção: o elogio da diferença e a preservação da identidade cultural não fazem parte de uma temática passadista e retrógrada, mas do presente e futuro [...] é porque as tradições [...] não aparecem já completamente formadas na origem, mas são criadas, modeladas, definidas progressivamente pela passagem do tempo e os contatos entre culturas que, segundo os momentos, se cruzam ou se enfrentam, se sobrepõem ou se misturam (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 868).

Para contextualizar o processo de monumentalização das cozinhas regionais, é importante considerar também a dinâmica das sociedades. Pesquisadores de diversas áreas tendem a concordar que a partir do final da década de 1970, com a intensificação do processo de globalização e suas implicações, a tensão entre um presente cada vez mais rápido e a necessidade de se estabelecer uma continuidade em relação ao passado e ao futuro tornaram mais evidente o diálogo entre tradição e inovação¹¹. Em outras palavras, com a aceleração do tempo e a compressão do espaço, com o acesso cada vez mais fácil a outros lugares e a outras culturas, o que se procura são justamente os objetos, lugares, comemorações e comidas denominados como típicos de cada região. O *Guia Quatro Rodas*, edição de 1970, por exemplo, tem uma presença mais forte das comidas regionais nos restaurantes listados em cada cidade. Se a princípio este movimento pode parecer paradoxal, uma análise mais acurada nos permite inferir que, ao contrário, globalização e ressurgimento dos regionalismos estão associados.

Fernando Correia Dias salienta que as especificidades regionais no Brasil foram novamente reconsideradas justamente em um momento em que ocorriam transformações ligadas à modernização do país e à disseminação da indústria cultural, fatores ligados à internacionalização da economia brasileira, que contribuíram para o desenvolvimento da crença na uniformidade cultural no Brasil (DIAS, 1985). É bastante evidente, a partir desta matriz interpretativa, a associação entre o novo vigor do regionalismo no Brasil e a globalização. No interior deste processo, a culinária das diversas regiões foi amplamente valorizada, ascendendo, em alguns casos, ao *status* de patrimônio – mesmo que isso não tenha ocorrido sempre de maneira institucionalizada¹².

Nesta perspectiva, comida e a culinária podem ser percebidas como instrumentos de transmissão, valorização e consumo de tradições, na medida em que fazem parte da composição de uma imagem das regiões, de uma

11 Pierre Nora, Nestor Garcia Canclini, Andréas Huysssein e Myriam Setúbal dos Santos são alguns dos autores que defendem este ponto de vista.

12 O Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI), instituído pelo Decreto n. 3.551, de 4 de agosto de 2000, constitui um marco no processo de reconhecimento da culinária como bem cultural. No mesmo dispositivo legal, foi instituído também o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial, que desde seu início já registrou 15 manifestações culturais, três destas relacionadas com o saber-fazer culinário: o Ofício das Paneleiras de Goiabeiras (ES), o Ofício das Baianas do Acarajé (BA) e, mais recentemente, o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serto e das serras da Canastra e do Salitre (MG).

identidade regional¹³. O final da década de 1970, como foi dito, marcou um retorno do discurso regionalista e uma das manifestações deste processo foi a multiplicação de restaurantes e publicações voltados para a temática da comida regional. Otávio Dulci aponta para a possibilidade de se analisar esta conjuntura a partir do movimento pendular percebido na história e na historiografia brasileiras entre o regional e o nacional; entre o privilégio das regiões no cenário político e sua contrapartida, o foco na unidade nacional. Sugiro a incorporação, além desta perspectiva, da que insere esta ocorrência no contexto mais amplo da globalização. É justamente a aceleração do tempo, a proximidade entre espacialidades a princípio distantes e o desconforto gerado a partir disso que possibilita o reforço de práticas tidas como tradicionais, dentre elas, a culinária. Creio que este viés permite uma percepção que abarca inclusive as possibilidades de sobrevivência destas práticas após o término – ou pelo menos, o arrefecimento – do investimento público direto neste tipo de associação.

É importante esclarecer a que tipo de globalização estou me referindo:

A “globalização” se refere àqueles processos, atuantes numa escala global, que atravessam fronteiras nacionais, integrando e conectando comunidades e organizações em novas combinações de espaço-tempo, tornando o mundo, em realidade e em experiência, mais interconectado (HALL, 2001, p. 67).

Uma das principais características deste tipo de globalização, na perspectiva de Stuart Hall, é o que se denomina compressão espaço-tempo: as distâncias parecem mais curtas e as pessoas sentem, de maneira mais imediata, os impactos de eventos ocorridos a grande distância. Para os objetivos deste trabalho, é importante ressaltar dois aspectos dos desdobramentos deste processo, sublinhados por Hall. Em primeiro lugar, uma das possibilidades é o reforço de identidades menos abrangentes que as nacionais em resistência à globalização. Em seguida, a conexão entre as

13 Cf. MORAIS, Luciana Patrícia de. *Culinária típica e identidade regional: a expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira*. Dissertação (Mestrado em História) - Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Minas Gerais. 156 f. Belo Horizonte, 2004.

culturas e o consumismo global gera uma situação em que as culturas estão mais sujeitas a influências externas:

Quanto mais a vida social se torna mediada pelo mercado global de estilos, lugares e imagens, pelas viagens internacionais, pelas imagens da mídia e pelos sistemas de comunicação globalmente interligados, mais as identidades se tornam desvinculadas – desalojadas – de tempos, lugares, histórias e tradições específicos e parecem “flutuar livremente” (HALL, 2001, p. 75).

Embora estes dois aspectos possam parecer excludentes, pode-se perceber uma interpenetração das duas esferas. O mercado global, de certa maneira, impõe padrões estéticos, higiênicos, de atendimento, de logística aos suportes de identidade. Em entrevista que relatava sua trajetória como proprietária de restaurante de comida típica mineira, Nelsa Trombino nos oferece pistas sobre este diálogo entre tradição e inovação:

Porque aí eu tive que contratar mais gente, crescer o restaurante, informatizar... porque foi crescendo. Sem eu sentir. Aí eu fui evoluindo, fui sendo convidada pra isso, pra aquilo, pra aquilo outro... fazer o cardápio da Varig pros voos internacionais. Como que eu ia fazer o cardápio da Varig pros voos internacionais de comida regional, montando um molho pardo, por exemplo? Ou fazendo carne de porco? Então eu fiz uma comida regional, porém com critério, balanceada. Coisa que eles poderiam comer num avião, mas uma comida balanceada, que pudesse resfriar e depois descongelar e aquecer (TROMBINO, 2003).

Relatando sua vivência como cozinheira de comida tradicional mineira, Maria Stella Libânio Christo sugere o lugar da culinária típica na atualidade:

Você vê os nossos pratos todos típicos, a canjiquinha com costelinha, couve, um pouquinho de feijão... ela é ótima... quando ela é bem feita. Eu sempre digo: – Ela não pode ser mal feita. Tem que cortar gordura. Corta-se o máximo de gordura, o menos

que puder (*sic*). O lombo com menos gordura, a carne de porco. Porque o erro... não o erro... a gente pensando bem, antigamente tudo era na gordura de porco por quê? Porque as distâncias eram muito longas, o povo tinha que ir a cavalo... então aquilo sustentava a pessoa. Hoje o pessoal senta no escritório e fica o dia inteiro sentado, não tem necessidade nenhuma de comer gordura, que é caloria pura, né? (CHRISTO, 2003)

No mesmo movimento da adequação das formas de preparo, ocorre um reforço de sentimentos tradicionais. A fala de D. Maria Stella é emblemática neste sentido. Corta-se gordura, um indício dos novos padrões alimentícios e nutricionais, mas não se deixa de consumir os pratos considerados tradicionais. A culinária regional sobrevive adequando-se à modernidade e à globalização, que impõem novos padrões. Uma adequação com limites, diga-se de passagem, uma vez que a maior parte dos ingredientes permanece. A lógica neste caso não é excludente (ou... ou...), mas uma lógica de inclusão – é tradição e inovação ao mesmo tempo.

A influência do processo de globalização na cozinha típica e na cultura regional revela outro aspecto que aponta para a reflexão conceitual sobre a mobilidade de fronteiras das identidades e seus usos do ponto de vista patrimonial. A análise feita por Abdala (1997) a respeito do pão de queijo é bastante proveitosa para o estudo da articulação tradição/inovação neste contexto. A autora sustenta que o relativo sucesso do pão de queijo deve-se, entre outros fatores, à facilidade de adaptação aos padrões de consumo e preparo contemporâneos. No entanto, é tido como tradição passada de geração a geração através dos cadernos de receitas. Assim, o pão de queijo apresenta:

[...] uma característica peculiar frente aos pratos considerados típicos. Ele reúne em si a qualidade do atual, do que é novo, adequado à vida moderna, ao mesmo tempo em que permite uma referência à tradição que se reconhece no sabor da infância e numa imaginária pureza... (ABDALA, 1997, p. 161).

O que se pode perceber, portanto, ao lançar o olhar sobre as comidas típicas regionais na perspectiva dos monumentos, é a convivência e a sobreposição de tempos. O presente recorre ao passado para inserir os

indivíduos em um *continuum*, em um universo que os antecede e ultrapassa sua existência. Mas, para fazer sentido para esses indivíduos, deve se comunicar com ferramentas atuais e, de certo modo, adequar este passado recomposto às exigências da vida contemporânea. De um lado, uma necessidade de constituir raiz no passado e, ao mesmo tempo, atender à demanda de inserção em um mundo cada vez mais globalizado.

Na contemporaneidade, a dinâmica alimentar é mais do que nunca marcada pelo jogo de interação, influência e convivência entre inovações e tradições, criando um cenário em que várias temporalidades se fundem e se materializam em sabores, texturas e práticas.

Neste contexto, a questão da invenção das tradições se faz presente: na busca pela organização de um patrimônio cultural, tradições são valorizadas, ressignificadas e algumas vezes até mesmo inventadas. Segundo Eric Hobsbawn, tradição inventada diz respeito tanto às “tradições realmente inventadas, construídas e formalmente institucionalizadas, quanto [às] que surgiram de maneira mais difícil de localizar num período limitado e determinado de tempo – às vezes coisa de poucos anos apenas e se estabeleceram com enorme rapidez” (HOBSBAWN; RANGER, 1997, p. 9).

Há exemplos tanto no Brasil quanto no exterior de “criação” de pratos típicos com finalidade abertamente turística, por meio de decretos, eleições e outras iniciativas que visam à criação de um símbolo instantâneo, tendo muitas vezes como espaços de divulgação uma festa ou festival gastronômico. A Festa Nacional do Boi no Rolete, instituída pela Câmara Municipal de Vereadores de Marechal Cândido Rondon, em 27 de novembro de 1978, ilustra este tipo de iniciativa. Ao fundar, através de uma tradição culinária inventada, uma comunidade simbólica, tais iniciativas terminam por fundar sentimentos de lealdade e identidade – e vale lembrar que seu êxito está fundamentalmente relacionado a esta capacidade de estabelecer tais sentimentos. Estes pratos inventados situam os grupos sociais, as comunidades simbólicas, entre o passado e o futuro: a raiz estabelecida no passado é um anseio do presente para perpetuar a identidade (que confere estabilidade) no futuro. Para complementar esta afirmação, cito Ecléa Bosi (1994), que coloca como conquista comum de Halbwachs e Charles Bartlett a inerência da vida atual ao processo de reconstrução do passado.

6. Considerações finais

Partindo da contextualização de ações governamentais específicas, buscou-se aqui contribuir para as discussões em torno das comidas regionais, seu lugar, papel e significado na contemporaneidade, a partir de algumas chaves conceituais.

A partir do entendimento da temática através da ideia de cultura material, é possível perceber que a comida desempenha um papel importante na classificação das coisas. Ainda que o fazer e o consumir a comida se constituam em operações universais, também marcam estilos e delimitam territorialidades¹⁴.

De um determinado ponto de vista, proposto aqui, a resposta à pergunta a maneira com que *a comida e a culinária podem ascender ao status de patrimônio* encontra-se na percepção destas manifestações como formas de transmissão, valorização e consumo de tradições, uma vez que produzem e reproduzem uma determinada fala sobre o que é tradicional, o que compõe as identidades. Assim, voltando a Balandier, se o poder necessita recorrer a um passado coletivo para legitimar sua dominação, recorrer à culinária tradicional se constitui em estratégia interessante.

No desenvolvimento da tese de doutoramento, esta ideia de estratégia governamental de manipulação da sociedade será relativizada, mas, até aqui, o que se quis foi apontar brevemente de que maneira e em que circunstâncias pode se dar, a partir dos anos de 1970, a associação entre culinária, identidade, poder público e patrimônio.

Sem negar a construção, apropriação e utilização do mito com fins ideológicos, defende-se que as identidades têm também o caráter de fornecer raízes aos habitantes das regiões – ainda que sejam raízes imaginárias –, além de inseri-los em um quadro de dinâmica cultural em que necessitam continuar tendo uma percepção de grupo definido e, ao mesmo tempo, tomar parte no mundo globalizado. Admitindo o uso político dos referenciais identitários, chama-se a atenção para as formas através das quais o cidadão comum se percebe no mundo. Mas não sob o ponto de vista da alienação. Isto porque, se a ideologia tem como função obscurecer as diferenças de

14 Para a diferenciação entre comida e alimento, verificar DA MATTA, Roberto Augusto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Salamandra Consultoria Editorial, 1984.

classe e fundar um sentimento de identidade, através de alguns referenciais comuns ao conjunto, é possível também perceber espaços de diferenciação no processo de reprodução desta identidade.

Nesta medida, se é inegável que o poder político faz uso dos aspectos simbólicos das sociedades com uma clara intenção de estabelecer a tradição e o costume e, desta maneira, instituir sua legitimidade, por outro lado não se pode negar também que coloca no espaço público uma série de informações que serão apropriadas das mais diversas maneiras – ainda que tais apropriações sejam limitadas pela forma como a informação é disponibilizada. Além disso, para que consiga atingir o objetivo de legitimação, o poder público precisa recorrer a referenciais significativos para uma sociedade. Assim, sua liberdade de instituir e inventar memória e identidade também tem suas limitações. Este fator pode ajudar na compreensão do momento da dinâmica social e histórica que inseriu as manifestações populares da cultura como preocupação governamental na gestão do patrimônio.

É justamente na articulação entre a comida chamada típica regional e a formação e reprodução das identidades que se pode compreender a ascensão de alguns pratos ao *status* de patrimônio cultural. O que se pretendeu foi demonstrar que, na atualidade, os avanços na discussão e na conceituação de patrimônio permitiram que surgissem no cenário os chamados *novos patrimônios*, entre os quais a culinária pode figurar¹⁵.

Para finalizar, é importante lembrar que as mudanças proporcionadas pelo processo de globalização, o turismo, o desenvolvimento urbano e outros fatores, vistas muitas vezes como ameaça ao patrimônio, podem ser percebidas também, como sugere Canclini, como as condições atuais de existência dos bens culturais e também podem se constituir em ferramenta para a retomada da reflexão sobre patrimônio e identidade.

15 O debate acerca desta temática é amplo e abrange uma série de aspectos que não se pretendeu discutir aqui, tais como o fato de que a ampliação do conceito de patrimônio não é, muitas vezes, acompanhada pela legislação. Neste contexto, também tem se discutido o problema de como estudar os novos pontos de referência das identidades.

Fontes orais (citadas neste artigo)

CARVALHO, Annapaola Mansur. Proprietária do restaurante Casa dos Contos, Ouro Preto. *Entrevista*. Ouro Preto, 2003. Microcassete.

CHRISTO, Maria Stella Libânio. Autora dos livros *Fogão de lenha: 300 anos de cozinha mineira* e *Minas de forno & fogão: receitas para todas as festas e para todos os dias do ano*. *Entrevista*. Belo Horizonte, 2003. Microcassete.

TROMBINO, Nelsa. Proprietária do restaurante Xapuri, Belo Horizonte. *Entrevista*. Belo Horizonte, 2003. Microcassete.

Referências

ABDALA, Mônica C. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia: Edufu, 1997.

BALANDIER, Georges. *O poder em cena*. Brasília: Ed. Universidade de Brasília, 1982.

BARTHES, R. Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, n. 5, p. 977-986, set.-out. 1961.

_____. *Mitologias*. São Paulo: Difusão Europeia do Livro, 1975.

BOSI, Ecléa. *Memória e sociedade: lembranças de velhos*. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

BREPOHL DE MAGALHÃES, Marion. *Paraná: política e governo*. Curitiba: SEED, 2001. (Coleção História do Paraná – textos introdutórios)

CANCLINI, Nestor Garcia. O patrimônio cultural e a construção imaginária do nacional. *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*, Rio de Janeiro, n. 23, p. 95-115, 1994.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano: artes de fazer*. v. 2. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000.

CONSELHO NACIONAL DE MONUMENTOS E SÍTIOS – ICOMOS. *Carta de Veneza*. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=12372&retorno=paginaLegislacao>>. Acesso em: 24/01/2010.

_____. *Declaração do México*. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=12372&retorno=paginaLegislacao>>. Acesso em: 24/01/2010.

DIAS, Fernando Correia. Mineiridade: construção e significado atual. *Ciência e Trópico*, Recife, v. 13, n. 1, p. 73-89, jan./jun. 1985.

DULCI, Otavio Soares. Identidade regional e ideologia: o caso de Minas Gerais. *Textos de Sociologia e Antropologia*, Belo Horizonte: UFMG, n. 27, nov./dez. 1988. 36p.

DURKHEIM, Émile. *As formas elementares da vida religiosa*. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

ENCONTRO DE GOVERNADORES. *Compromisso de Brasília*. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/portal/montarPaginaSecao.do?id=12372&retorno=paginaLegislacao>>. Acesso em: 24/01/2010.

FUNDAÇÃO CULTURAL DE CURITIBA. *Política de cultura no município: diretrizes e ação*. 1984, s.p.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice, 1990.

HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. 6. ed. São Paulo: DP&A, 2001. HOBBSBAWN, Eric; RANGER, Terence. *A invenção das tradições*. 2. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

LE GOFF, Jacques. Documento/Monumento. In: *Memória – História*. Enciclopédia Einaudi. Lisboa: Casa da Moeda, Imprensa Nacional, v. 1, 1984.

MAUSS, Marcel. *Sociologia y antropologia*. Madrid: Tecnos, 1971.

MENESES, Ulpiano B. A arte de pensar o patrimônio cultural. *Memória*. São Paulo: Eletropaulo, v. 4, n. 13, p. 13-19, 1992.

MORAIS, Luciana Patrícia de. *Culinária típica e identidade regional: a expressão dos processos de construção, reprodução e reinvenção da mineiridade em livros e restaurantes de comida mineira*. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Federal de Minas Gerais. 156 f. Belo Horizonte, 2004.

NUNES, Maria Lúcia Clementino; NUNES, Márcia Clementino. *História da arte da cozinha mineira por dona Lucinha*. Belo Horizonte: Ed. da autora, 2001.

POMIAN, Krzysztof. *Coleção*. Enciclopédia Einaudi. Porto: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, v. 1, 1994. (Memória – História).

SECRETARIA ESTADUAL DA CULTURA DO PARANÁ. *Paraná da gente – caderno 1*. Disponível em: <<http://www.prdagente.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=60>>.

Recebido em agosto de 2010.
Aprovado em agosto de 2010.